

Rösti mit Spiegeleiern und Schinken

Für 4 Personen

Rösti:

800 g Kartoffeln 4 EL Erdnussöl Pfeffer
Salz

Spiegeleier:

2 Sch. Kochschinken 1 Zwiebel 4 Eier
Butter Salz Pfeffer
Schnittlauch

Rösti:

Die Kartoffeln schälen, raspeln und in einem Mulltuch gut ausdrücken. Dann die Kartoffelraspeln mit Salz und Pfeffer würzen und acht Portionen in eine heiße Pfanne mit Erdnussöl setzen. Fünf Minuten braten, bis sie goldbraun sind, dann wenden und nochmals drei Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.

Spiegeleier:

Den Kochschinken in etwas Butter leicht anbraten. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, in etwas Butter rösten und mit etwas Schnittlauch oder Petersilie verfeinern. Die Spiegeleier ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die andere Hälfte der Reibekuchen mit dem Schinken, den Zwiebeln und den Spiegeleiern belegen.

Lea Linster am 25. Februar 2011